PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11) Publication number: 11009238 A

(43) Date of publication of application: 19 . 01 . 99

(51) Int. CI

A23L 1/48

A23L 1/317

A23L 1/32

A23L 3/36

A47J 43/20

(21) Application number: 09205141

(22) Date of filing: 26 . 06 . 97

(71) Applicant:

AJINOMOTO CO INC

(72) Inventor:

YOSHINO SHOJI ITO RYUJI

IRIFUNE TOMOHIRO

(54) FOOD MOLDED WITH TRAY

(57) Abstract:

PROBLEM TO BE SOLVED: To efficiently obtain the subject massively producible food capable of expressing an elaborate three-dimensional pattern containing colors and having an enjoyable appearance on the upper surface of the food, when taken out, by using a tray having an uneven pattern on the inside bottom surface.

SOLUTION: This tray-molded food is obtained by charging raw food materials into a tray and subsequently thermally fixing the shape of the food. Therein, the tray having an uneven pattern on the inside bottom

surface is used so that an uneven pattern having an enjoyable appearance is formed on the upper surface of the food, when the tray is inverted to take out the food. The inner pattern of the tray includes the face of a cartoon character. When a colored pattern is required, a composition comprising plural raw materials thermally developing various colors on the uneven upper surface of the food and having different specific gravities is preferably charged into the tray. The raw material composition is preferably a liquid composition containing a thermally irreversibly coagulable protein-based component.

COPYRIGHT: (C)1999,JPO

(19)日本国特許庁 (JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11)特許出願公開番号

特開平11-9238

(43)公開日 平成11年(1999)1月19日

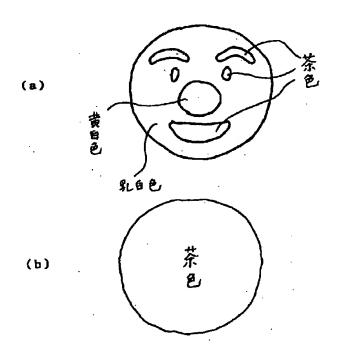
(51) Int.Cl. ⁶	微別記号	F I
A 2 3 L 1/48	8	A 2 3 L 1/48
1/3:	17	1/317
1/32	2	1/32 D
3/30	6	3/36 A
A 4 7 J 43/20	0	A 4 7 J 43/20
		審査請求 未請求 請求項の数4 書面 (全 8 頁)
(21)出願番号	特願平9-205141	(71)出願人 000000066 味の素株式会社
(22)出顧日	平成9年(1997)6月26日	東京都中央区京橋1丁目15番1号
		(72)発明者 吉野 正二
		群馬県邑楽郡大泉町大字吉田1210-5 味
		の素フレッシュフーズ株式会社商品開発セ
		ンター内
		(72)発明者 伊藤 隆二
		群馬県邑楽郡大泉町大宇吉田1210-5 味
		の秦フレッシュフーズ株式会社商品開発セ
		ンター内
		(74)代理人 弁理士 籍越 正夫 (外1名)
		最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 トレー成型食品

(57)【要約】

【課題】効率よく大量生産することのできる見た目に楽 しい、色彩を含む精巧な立体形状をもった変わり食品の 提供。

【解決手段】トレー成型食品の製造において、トレーの 形状特にトレーの内側底面に凸凹を付し、または、これ に加えて、原料組成物の種類やトレーへの充填方法など を工夫する。



【特許請求の範囲】

【請求項1】トレーに原料を充填し、加熱して形状を固 定して完成するトレー成型食品であって、トレーがこれ をさかさまにして内部の食品を取り出したときに取り出 した食品の上面に見た目に楽しい凹凸の模様が生ずるよ うにトレーの内側底面が凸凹を付された形状を有するも のであることを特徴とするトレー成型食品。

【請求項2】トレーに原料を充填し、加熱して形状を固 定して完成するトレー成型食品であって、トレーがこれ をさかさまにして内部の食品を取り出したときに取り出 10 した食品の上面に見た目に楽しい凹凸の模様が生ずるよ うにトレーの内側底面が凸凹を付された形状を有し、か つ、形状を固定して完成するために加熱したときに前記 食品上面の凹凸が見た目に楽しい異なる色を呈するよう に複数の原料組成物をトレーに充填したものであること を特徴とするトレー成型食品。

【請求項3】形状を固定して完成するために加熱したと きに前記食品上面の凹凸が異なる色を呈するような複数 の、比重の異なる原料組成物を充填したものであること を特徴とする請求項2記載のトレー成型食品。

【請求項4】請求項1~3のいずれかに記載の食品が冷 凍食品であることを特徴とするトレー成型食品。

【発明の詳細な説明】

[0001]

【発明の属する技術分野】本発明は、トレー成型食品、 更に詳しくは加熱して形状を固定して完成させるトレー 成型食品であって、トレーがこれをさかさまにして内部 の食品を取り出したときに取り出した食品の上面に見た 目に楽しい凹凸の模様が生ずるように容器のトレーの内 側底面に凸凹による模様の付されたもの、または、これ に加えて、トレーをさかさまにして内部の食品を取り出 したときに食品上面に見た目に楽しい異なる色の凹凸に よる模様の付されたものに関する。更には、これらトレ 一成型食品がチルド食品または冷凍食品に関するもので ある。

【0002】このようなトレー成型食品は、その上面に 見た目に楽しい精巧な立体形状を有し、例えば、食材の 一つとして給食に供されるならば学童の給食の楽しみが 増すであろう。

[0003]

【従来の技術】学校給食等に供されるものに、チルド食 品または冷凍食品の形態で流通に置かれる、例えば玉子 のせハンバーグがある(実公昭63-5493、特公平 3-22138など)。また、コーンとほうれん草のせ の一口サイズのハンバーグもある。これは、各1個のハ ンバーグを収容した全6個の単位トレーが2×3の形態 に連結され、1つの外袋に収容された冷凍食品(総菜) である。このように、形状、色彩などに変化をつけたハ ンバーグは、変わりハンバーグとして学童に給食を楽し みにさせ、延いては学童の食欲を刺激し、偏食解消の一 50

助たり得る。もちろん、このようなメリットは、学童に 限られるものではなく、家庭やファミリーレストランに おける幼児を含む児童一般の食事や小中学生などの食事 にも当てはまることである。このように、プロトタイプ の成型食品に変わった形状や色彩などを付して見た目に も楽しい変わり食品とすることは、なるほど、従来いく つか提案されている。

【0004】また、トレー成型食品に限ってみた場合、 従来までトレー成型食品は公知で、ゼリー類をはじめと して様々なトレー成型食品が存在する。しかしながら、 これらのトレー成型食品の多くは加熱溶解したものをト レーに入れ、冷して形状を固定して完成するもので、再 加熱に耐えるものではない。また、トレー成型による形 状実現にのみとどまっており、2種以上の原料組成物で 構成されていても、形状がユニークで楽しい模様のもの は、製造することが困難なためもあり、知られていな い。従って、なおより優れた形状、色彩などに変化をつ けた、しかも製造の容易なトレー成型食品が業界におい て求められている。

20 [0005]

【発明が解決しようとする課題】前項記載の従来技術の 背景下に、本発明は見た目に楽しい、色彩を含む精巧な 立体形状をもつ変わり食品であって、しかも効率よく大 量に生産することのできるものを提供することを目的を する。

[0006]

【課題を解決するための手段】本発明者は、前項記載の 目的を達成すべく種々検討の結果、トレー成型食品の製 造において、トレーの形状特にトレーの内側底面に凸凹 を付し、または、これに加えて、原料組成物の種類やト レーへの充填方法などを工夫することにより上記目的の 達成し得ることを見出し、このような知見に基づいて本 発明を完成するに到った。

【0007】すなわち、本発明は、トレーに原料を充填 し、加熱して形状を固定して完成するトレー成型食品で あって、トレーがこれをさかさまにして内部の食品を取 り出したときに取り出した食品の上面に見た目に楽しい 凹凸の模様が生ずるようにトレーの内側底面が凸凹を付 された形状を有するものであることを特徴とするトレー 成型食品、および、このようなトレー成型食品であっ て、形状を固定して完成するために加熱したときに前記 食品上面の凹凸が見た目に楽しい異なる色を呈するよう に複数の原料組成物をトレーに充填していったものであ ることを特徴とするトレー成型食品に関する。

[0008]

40

【発明の実施の形態】以下、本発明を詳細に説明する。 【0009】本発明のトレー成型食品としては、児童に 人気のある漫画のキャラクター(例えば、「アンパンマ ン」などの人物や動物など)の顔の形状などを上面にも った卵包みハンバーグ、卵包みメンチカツなどを挙げる

20

ことができる。

【0010】このようなトレー成型食品の容器であるトレーは、その材質を総菜の冷凍食品、例えばハンバーグ、メンチカツ、コロッケ、シューマイ、ギョウザなど、のトレーと同じものとすることができ、例えばプラスチックのフィルム、これにアルミ箔などの金属箔を使用したラミネートフィルム等を挙げることができる。

【0011】また、トレーのサイズは、内容物の食品のサイズ(普通サイズ、ミニサイズ、一口サイズなど)に適するものとすることはいうまでもない。小さなサイズのトレー(単位トレー)は、これを何個か連結して1個のトレーに作成することもでき、これは一体成型により作成することができる。一体成型により作成された複数個の単位トレーよりなるトレーは、トレー成型食品を

(解凍) 加熱する時に、これをばらばらにして1個の個包装トレー成型食品とすることができるように、例えば連結部分に不連続のスリットを入れておくことができる。

【0012】図1A~Dに、一体成型により作成された6個の単位トレーよりなるトレーを例示する。図1Aは、斜上方からの見取図で、図1Bは側面図である。また、図1Cおよび図1Dは、このようなトレーを上方から覗いたときの、内側底面の模様を示す。図1Cにおいては、単位トレーの内側底面の凸凹による模様は全て同一であるが、図1Dのように2種類とすることもでき、またそれ以上にすることもでき、全てが互いに異なるものであってもよいことはいうまでもない。種類の多いほうが児童にとって楽しいであろう。

【0013】さて、本発明のトレー成型食品は、これをさかさまにして内部の食品を取り出したときに、トレー 30の内側底面の凸凹の模様に対応する、凹凸の模様が取り出した食品の上面に現れる。なお、本発明のトレー内側底面の凸凹による模様とは、底面(の地の面)に凹部と凸部の両者を設ける場合に限られるもの(狭義)ではなく、凹部と凸部のいずれか一方のみを設ける場合をも含む(広義)。

【0014】図2A~Cに、本発明の実施態様を単位トレーにより例示する。この例示においては、食品の上面に凹凸の模様が付されるのみならず、3種の原料組成物の使用により、この模様が色彩付きのものとなっている。

【0015】これを詳述すると、図2A(a)は、空のトレーを上方から覗いたときの底面に付された凸凹の模様による人面である。この人面において、鼻は前記上方から見て凹で、眉、目および口は、高さの同じ凸としてある。図2A(b)は、図2A(a)の人面の鼻および口を通る正中線を含む、その紙面に直角な平面によるトレーの断面図である。図2A(c)は、3種の原料組成物をトレーに順次充填した状態を示す。

【0016】図2日は加熱して作成したトレー成型食品 50

の色彩を例示する。食品のトレーの内側底面に接していた面、すなわち、作成したトレー成型食品をトレーをさかさまにして内部の食品を取り出したときの、食品の上面は、トレーの内側底面が凹であった鼻は逆に突出し、凸であった眉、目および口は逆に凹部で描出される。また、眉、目および口は同色(例えば、茶色)で、これに鼻の色(例えば、黄白色)と顔面の地の色(例えば、乳白色)が加わり、計3色で彩られる。図2B(a)にこれを示す。このように、前記の食品上面は、色彩豊かな精巧な立体形状を有する。図2B(b)は、前記の食品上面の反対側、つまり、裏面の形状と色(例えば、茶色)を示す(以上、後掲実施例1を参照のこと)。

【0017】トレーの開口部の形状に関しては、図2A およびBにおいては、耳のない人面の輪郭に合わせてほぼ円形としたが、これに耳を付けて図2Cのようにすることもできる。また、適宜、例えば図1Dのブタの顔面の輪郭に合わせることもできる。その他、トレー成型食品に描出しようとする凹凸模様に合うような形状とすることができる。

【0018】なお、単位トレーの立体形状は、これをさかさにして内容物を取り出したときに、その取り出しが 円滑に行えるような壁面の構造でなければならないこと はいうまでもない。

【0019】本発明のトレー成型食品の原料組成物は、製品の上面に精巧な立体形状を形成せしめる目的上、少なくともトレーの内側底面に充填されるものは底面の凸凹の隅々まで入り込むものでなければならない。このような原料としては、加熱により不可逆的凝固を生ずる、例えば、卵蛋白系成分を含む液状組成物を好ましいものとして挙げることができる。また、微生物(Pullularia pullulars)のつくる多糖類のプルラン、ジエランガム、大豆蛋白などを含む液状組成物を挙げることができる。さらにまた、微生物(Alcanegenesfaecalis var.myxogenes)のつくる多糖類のカードランを含む組成物を挙げることができる。カードランの水分散液は、ある温度(80℃)以上に加熱すると、再加熱しても溶けない熱不可逆性のゲル(ハイセットゲル)となる。

【0020】製品の上面の凹凸による模様の立体形状に 40 色彩を付してこの立体形状をより精巧な、より楽しいも のとするには、例えば、異なる色彩を与える異なる原料 組成物をそのような立体形状を与えるような仕方でトレ 一に充填した後(例えば、図2A(c))、加熱して製 品とする。

【0021】このような仕方の1つとして、比重の異なるかつ加熱したときに異なる色を呈する3種の原料組成物A、BおよびC(ただし、比重は、Aが最も大、ついでB、そしてCが最も小とする)を比重の大きい順にトレーに、精巧な楽しい立体形状を形成せしめるに適当な量ずつ順次充填していった後(同じく図2A(c))、

加熱して製品とする方法がある(後掲実施例1および2 参照)。また、底面に動物などの顔を形取ったトレーに 2種以上の性状の組成物の密度を調整することにより、 色などの異なった楽しい模様とすることもできる。例えば、原料組成物のうち一方が固体 (ハンバーグ) でもう一方が液体 (卵液) の場合、固体の密度を高くして液体の密度を低くすることにより、固体の一部がトレーの底の顔の一部から見え、ユニークな模様のトレー成型食品を容易に大量に製造することができる。逆に、固体の密度が低く、液体の密度が高い場合は、トレー側面に間隙 10を有するように固体を収め、その間隙に液体を流し込めば、液体は容易に底面の凸凹部にゆきわたる。

【0022】また、異なる色の着色剤を用いた異なる色 の同一の原料組成物を用いても同様の目的を達成するこ とのできることはいうまでもない。この場合は、比重が 同じなので、最初の原料組成物を充填した後若干加熱し て多少凝固させ、次に充填する異なる色の原料組成物と 混合しないようにし、次の原料組成物を充填した後も、 これを第三の原料組成物を充填したときにこれと混合し ないように若干加熱し、全ての原料組成物を充填した後 20 は製品となすに充分な加熱を行って完成品とする。同様 に、上に説明した比重の異なる3種の原料組成物の場合 も、比重の最も大きい原料組成物Aではなく、それより 比重の小さい原料組成物Bを先ずトレーに充填した後、 これを若干加熱して多少凝固させた後に、比重の大きい 原料組成物Aを充填し、最後に比重の最も小さい原料組 成物Cを充填し、加熱して完成品とすることもできる。 このような、ある原料組成物を充填後若干加熱して多少 熱凝固させた後に次の原料組成物を充填する方法によれ ば、比重の大きさの順序とは無関係に比重の異なる原料 30 組成物を充填していくことができる。

6

*【0023】さて、トレーに原料組成物を、得られるトレー成型食品の表面が凹凸による、またはこれに色彩の加わった楽しい精巧な立体形状を示すように、内側底面に凸凹による模様の付されたトレーに順次充填して最後に充分に加熱して形状を固定して完成品とされたトレー成型食品は、例えば、適宜、冷却し、冷凍処理またはチルド処理して冷凍食品またはチルド食品に使用されると同じ外袋に収容し、流通に置くことができる。冷凍方法そのものについては、従来技術と何ら変わるところはなく実施することができる。また、本発明のトレー成型食品は、冷凍状態でトレーから簡単に剥離することができるので、剥離して適当な皿にのせ、オーブンまたはオーブントースター等で加温することもできるし、剥離せずトレーのまま電子レンジで加熱することもできる。

【0024】なお、鯛の姿をした鉄製の型に水に溶いた小麦粉を入れ、餡を挟んで焼いた鯛焼や、七福神を形どった鉄製の型に小麦粉、砂糖、水あめ、卵、みりんなどで練った生地を入れ、さらに中に練り餡を入れて中あん入りとした人形焼などが古くから知られている。これらとは、本発明品は、成型食品であることは共通するものの、トレー成型食品である点や、冷凍食品である点で全く異なる。

[0025]

【実施例】以下、実施例により本発明を更に説明する。 【0026】実施例1(上面に人面の形状を有する卵包 みハンバーグ)

下記第1表に示す配合比率 (重量部) で3種の原料組成物A、BおよびCを作成した。これらの組成物の比重も同表に併記する。

[0027] 🔘

【表1】

第1表

原料組成物A	(製品において黄白色を呈する)		
卵黄	4.0	(電量部)	
水	0.5	"	比重1.055g/cm ⁸
原料組成物B	(製品におり	て乳白色を	量する)
調味料1			
塩	0.4	(重量部)	
砂糖	2.0	" ·	
こしょう	0.05	"	•
卵白液			
卵白	15.0	"	
水	15.0	" .	比重1.015g/cm ³
原料組成物C	(ハンバーク	で、製品に	おいて茶色を呈する)
調味料2	*		
しょう油	2.0	(重量部)	
塩	0.2	"	
砂糖	1.0	**	
合挽肉	45.0	"	
つなぎ	14.85	H	比重0.945g/cm ⁴
		·	

【0028】これらの原料組成物を図3に示すフローに 従い処理して楽しい精巧な立体形状を上面に有するトレー成型食品を作成した。この場合、トレーの内側底面の 凸凹による模様は上記図2A(a)の通りとし、原料組 成物の充填順位および各原料組成物の充填量は図2A (c)の通りとした。得られた卵包みハンバーグの人面 は、乳白色(卵白液による色)の地に黄白色(卵黄液に 30 よる色)の突出した鼻と、茶色(ハンバーグによる色) の凹んだ眉、目および口を有するものであった(図2B (a))。なお、裏面は、ハンバーグの色(茶色)一色 であった。

*【0029】実施例2(上面に人面の形状を有する卵包 みメンチカツ)

ハンバーグの代わりにメンチカツを使用したことを除いては、実施例1におけると同様にして図4に示すフローに従い、人面の形状を有する卵包みメンチカツを試作した。

【0030】原料組成物は、下記第2表に示すA、BおよびCの3種とした。

[0031] ③

【表 2 】

10

第2表

原料組成物A	(製品におい	て黄白色を	呈する)			
卵黄	4.0	(重量部)	•			
水	0.5	"	比重1.055g/cm ³			
原料組成物B	(製品におい	て乳白色を	呈する)			
調味料 1						
塩	0.4	(重量部)				
砂糖	2.0	"	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			
こしょう	0.05	"				
卵白液						
卵白	15.0	"				
水	15.0	"	比重1.015g/cm ¹			
原料組成物で	(インチカツ	で 間はけ	センア体担係(オンチャッの大	•		

原料組成物C(メンチカツで、製品において洗褐色(メンチカツの衣

の色)を呈する)

調味料2

しょう油	2.0	(重量重)
塩	0.2	"
砂糖	1.0	"
合挽肉	37.0	"
つなぎ	12.35	<i>m</i>
パン粉	10.5	

比重0.940g/cm³

【0032】得られた卵包みメンチカツの人面は、乳白色の地に、黄白色の突出した鼻と、淡褐色(メンチカツの衣の色)の凹んだ眉、目および口を有するものであった。これは、実施例1における試作品と同様に、精巧な立体形状の上面を有し、楽しい製品であった。なお、裏面は、メンチカツの衣の色(淡褐色)一色であった。

[0033]

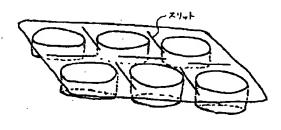
【発明の効果】本発明によれば、例えば児童にとって楽 しい精巧な立体形状上面を有するトレー成型食品が容易 に効率よく大量に提供することができる。

【図面の簡単な説明】

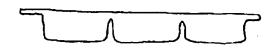
【図1A】6個の単位トレーよりなるトレーを示す(見取図)。

- *【図1B】6個の単位トレーよりなるトレーを示す (側面図)。
 - 【図1C】6個の単位トレーよりなるトレーを示す (上面図)。
- 【図1D】6個の単位トレーよりなるトレーを示す (上30 面図)。
 - 【図2A】単位トレーの形状と原料組成物の充填を例示する。
 - 【図2B】トレー成型食品の色彩を例示する。
 - 【図2C】トレーの開口部の形状を例示する。
 - 【図3】実施例1の製造フローを示す。
 - 【図4】実施例2の製造フローを示す。

【図1A】



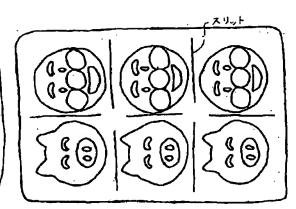
【図1B】



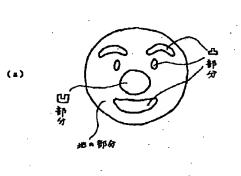
(M1c)

(M1c)

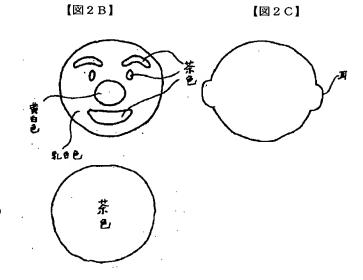
(M1c)



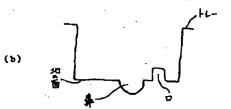
【図1D】

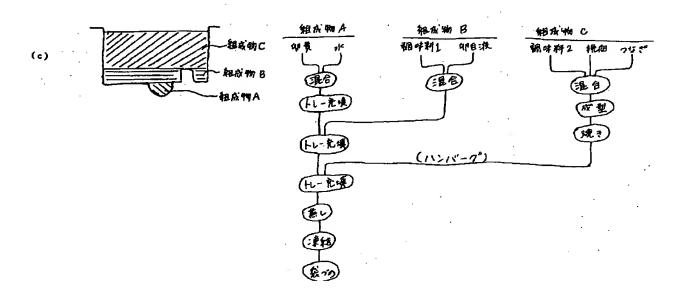


【図2A】



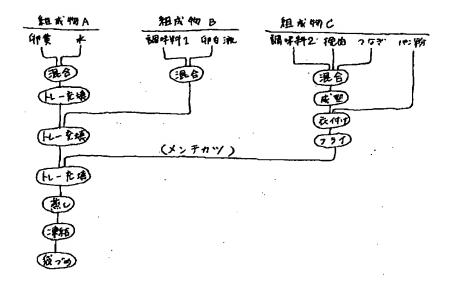
【図3】





(æ)

【図4】



フロントページの続き

(72)発明者 入船 友裕

群馬県邑楽郡大泉町大字吉田1210-5 味の素フレッシュフーズ株式会社商品開発センター内